



## Torulaspora delbrueckii

starter fresco di fermentazione

Lievito fresco NON-Saccharomyces si caratterizza per la produzione di vini con ridotta acidità volatile. In fermentazione produce elevate quantità di glicerolo e di note floreali con elevate concentrazioni di B-fenil etanolo. Aumenta la rotondità gustativa e la sensazione di pienezza.



### IDEALE PER

vini bianchi, rosati e rossi varietali



### UTILIZZO DIRETTO

si presenta come un fluido ad alta densità, non necessita reidratazione



# Torulaspora delbrueckii

lieviti enologici freschi concentrati  
"Torulaspora delbrueckii"

**Nome:** *Torulaspora delbrueckii*

**Ceppo:** *NON-Saccharomyces*

**Descrizione:** coltura fresca concentrata di lieviti enologici

**Attitudine:** vini bianchi, rosati e rossi varietali

**Aspetto:** fluido ad elevata densità

**Concentrazione:** 8 - 10 miliardi di UFC/g di cellule vive, attive, perfettamente idratate

**Brettanomyces spp.:** assenza certificata

**Batteri lattici:** assenza certificata

**Dosi consigliate:** 10 - 0 g/hl

**Temperatura consigliata:** 17 - 20°C

**Potere alcoligeno:** 9,5 % vol.

**Resistenza SO<sub>2</sub>:** bassa

**Produzione H<sub>2</sub>S:** assente

**Produzione acidità volatile:** bassissima

**Produzione acetaldeide:** assente

**Velocità fermentazione:** media

**Utilizzo:** inoculo sequenziale, 48 ore o più prima di *S. cerevisiae*, non reidratare

**Conservazione:** in frigorifero a + 4°C

**Shelf life:** 30 - 40 gg a temperatura di 4°C

**Formato confezioni:** bottiglia da 1000g

*Per l'utilizzo vedi il protocollo di conservazione ed utilizzo Probiotec*

